

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 09-275904
(43)Date of publication of application : 28.10.1997

(51)Int.Cl. A23F 5/10
A23F 5/36

(21)Application number : 08-128901 (71)Applicant : UNIE CAFE:KK
(22)Date of filing : 17.04.1996 (72)Inventor : NISHIMURA TADAMITSU
TAKANO TETSUO

(54) PRODUCTION OF ROASTED COFFEE, COFFEE BEVERAGE AND COFFEE BY COFFEE PACK

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To produce a pulverized and roasted material, extractable at a high rate, more deeply extractable, good in aroma and taste and capable of providing a regular coffee-like coffee good in flavor by mixing roasted and pulverized beans with a coffee extract and carrying out the freeze-drying or instantaneous hot-air drying.

SOLUTION: Moderately pulverized roasted and pulverized beans are mixed with a coffee extract having about 6.0-50.0 Brix degrees at $\leq 50^{\circ}$ C temperature to make the coffee extract permeate into the porous roasted and pulverized beans. The resultant mixture is then freeze-dried or instantaneously hot-air dried to reduce a change in ingredients due to vaporization of aroma at the time of drying.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平9-275904

(43)公開日 平成9年(1997)10月28日

(51)Int.Cl.⁶

A 2 3 F 5/10
5/36

識別記号

庁内整理番号

F I

A 2 3 F 5/10
5/36

技術表示箇所

(21)出願番号 特願平8-128901

(22)出願日 平成8年(1996)4月17日

(71)出願人 591079498

株式会社ユニカフエ

東京都港区西新橋2丁目11番9号

(72)発明者 西村 ▲ただ▼光

東京都港区西新橋二丁目十一番九号 株式
会社ユニカフエ内

(72)発明者 高野 哲雄

東京都港区西新橋二丁目十一番九号 株式
会社ユニカフエ内

(74)代理人 弁理士 前原 清美

(54)【発明の名称】焙煎コーヒーの製造方法とコーヒー飲料の製造方法とコーヒーバックによるコーヒーの製造方法

(57)【要約】

【課題】従来のコーヒー豆で早目に抽出するエキスを加え、濃度を強め濃く出すことを課題とし、また、従来のエキスのインスタントコーヒーとコーヒー豆の混合で風味がよいエキスの乾燥と香りと保持し、多孔質の豆にエキスを浸透させて乾燥し、その乾燥時の香りを保持し成分を変化させないで乳成分や香料を入れて、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料にし得るとともにコーヒー バックによるコーヒーの製造と焙煎豆の処理をすることを目的とする。

【解決手段】凍結乾燥も揮発性物質を吸引除去して香りが弱くなる。エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合して、焙煎豆のコーヒーとしての風味分が期待され、多孔質性の焙煎豆の香りが吸着し焙煎豆の成分を保護し、焙煎コーヒーの製造方法とコーヒー飲料の製造方法とコーヒーバックによるコーヒーの製造方法である。

【特許請求の範囲】

【請求項1】焙煎豆を適度に粉碎して、その焙煎粉碎豆をエキスに適度に混合して、粉碎焙煎コーヒーにすることにより粉碎焙煎コーヒーと混合した粉碎焙煎体を得るようにすることができる焙煎コーヒーの製造方法。

【請求項2】焙煎豆を適度に粉碎して、その焙煎粉碎豆をエキスに適度に混合して、焙煎豆自体のコーヒーの成分や風味は、瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で、水分を飛ばすために、多孔質性の焙煎豆自体の香りが揮散し、風味の変化が激しいし、また、凍結乾燥も長時間にわたり、揮発性物質を吸引除去するので、香りが弱くなり、成分も変化するのであって、焙煎粉碎豆をエキスに適度に混合することができて、成分や風味の変化を少なくし得る焙煎コーヒーの製造方法。

【請求項3】焙煎豆を適度に粉碎して、その焙煎粉碎豆をエキスに適度に混合して、粉碎焙煎コーヒーにして粉碎焙煎コーヒーと混合した粉碎焙煎体として粉碎焙煎コーヒーを得るようにした焙煎コーヒーの製造方法。

【請求項4】コーヒーの成分や風味は、瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散しないようにして、また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる焙煎コーヒーの製造方法。

【請求項5】エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーコーヒーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることを可能にした焙煎コーヒーの製造方法。

【請求項6】エキスの香りの揮散が激しい乾燥処理に多孔質性の焙煎豆との混合は有効・相性良いと云える早出しコーヒーの製造方法であり、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎コーヒー豆自体のレギュラーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の焙煎豆に香り成分を吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることができるのであり、エキスの香りの揮散が激しい乾燥処理に多孔質性の焙煎豆の混合は有効・相性良いと云える請求項1記載の焙煎コーヒーの製造方法。

【請求項7】その水出しやお湯出しのコーヒーバッグの場合、抽出時間を早くするためには、粗い目のバッグを使用し、コーヒー豆が有している微粉が粗い目のコーヒーバッグから漏れ出すこととなり、焙煎豆の量を少なくすることにより、濁りの量を少なくし得る請求項1記載の焙煎コーヒーの製造方法。

【請求項8】香りをより強く、そして、味をよりよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを

50度C以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥した請求項1記載のコーヒー飲料の製造方法。

【請求項9】焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトの混合比率が5～90.0重量%である請求項1記載のコーヒー飲料の製造方法。

【請求項10】焙煎コーヒー豆を適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合し、糖アルコールやサイクロデキストリンのうち、少なくとも、1種を使用エキス量に対し0.1～8.0重量%添加して調整後凍結乾燥または瞬間熱風乾燥した請求項1記載のコーヒー飲料の製造方法。

【請求項11】焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加して、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥した請求項1記載のコーヒー飲料の製造方法。

【請求項12】焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加して、上記コーヒー飲料を多孔質耐水性の不織布または織物、紙に内包した請求項1記載の凍結乾燥または瞬間熱風乾燥した請求項1記載のコーヒー飲料の製造方法。

【請求項13】焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加して、上記コーヒー飲料を多孔質耐水性の不織布または織物、紙に内包した請求項1記載のコーヒーパックによるコーヒーの製造方法。

【請求項14】焙煎豆の50%をエキスに置換した方法であって、粉碎焙煎豆5.0gと混合し、ブリックス度25、エキス4.0gを50度C以下の温度で混合後、凍結乾燥を行ない、粉末状の乾燥品の6.0gを得た。この乾燥品をコーヒー不織布または織物、紙に内包したコーヒーパックに95度Cの熱水150mlで抽出した一分で風味のよい抽出液が約150ml得られた。温度も、86度と適当であった請求項1記載のコーヒーパックによるコーヒーの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、香りをより強く、そして、味をよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合して調整後、

凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法であり、また、本発明は、焙煎豆を適度に粉碎して、その焙煎粉碎豆をエキスに適度に混合して、粉碎焙煎コーヒーにすることにより粉碎焙煎コーヒーと混合した粉碎焙煎体を得るようにすることができる焙煎コーヒーの製造方法であり、また、本発明は、焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加して、上記コーヒー飲料を多孔質耐水性の不織布または織物、紙に内包したコーヒーパックによるコーヒーの製造方法である。

【0002】

【従来の技術】従来からグラインドレギュラーコーヒーを得るために粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる。そして、その濃度を強めて濃く出せる。小さい抽出器で多量の抽出液が得られる。ブロック状の場合に、一人分一個で取り分けられて計量なしにし得る。乳成分や香料をいれた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできることが求められてきた。また、コーヒーパックによるコーヒーの粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーバッグが適している。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができる。そして、その濃度を強めて濃く出せる。従来の乾燥済みエキス（インスタントコーヒー）とコーヒー豆の混合より風味がよい（エキスを乾燥すると香りが揮散し成分変化して、多孔質の豆にエキスを浸透させ、乾燥することにより乾燥時の香りが揮散して成分が変化することを減少させた）乳成分や香料を入れた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできることが求められてきた。また、水だしコーヒーバッグによるコーヒーの粉状かブロック状にして使用したとき、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーバッグが適している。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができる。その濃度を強めて濃く出せる。従来の乾燥済みエキス（インスタントコーヒー）とコーヒー豆の混合より風味がよい（エキスを乾燥すると香りが揮散し成分変化して、多孔質の豆にエキスを浸透させ、乾燥することにより乾燥時の香りが揮散して成分が変化することを減少させた）乳成分や香料を入れた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできることが求められてきた。

【0003】

【本発明が解決しようとする課題】そこで、従来からグラインドレギュラーコーヒーを得るために粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができることを課題として

研究してきた。そして、その濃度を強めて濃く出せる。小さい抽出器で多量の抽出液が得られる。ブロック状の場合に、一人分一個で取り分けられて計量なしにし得る。乳成分や香料をいれた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできるなどを課題として研究してきた。また、コーヒーパックによるコーヒーの粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーバッグが適している。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができることを課題として研究してきた。そして、その濃度を強めて濃く出せる。従来の乾燥済みエキス（インスタントコーヒー）とコーヒー豆の混合より風味がよい（エキスを乾燥すると香りが揮散し成分変化して、多孔質の豆にエキスを浸透させ、乾燥することにより乾燥時の香りが揮散して成分が変化することを減少させた）乳成分や香料を入れた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできるなどを課題として研究してきた。また、水だしコーヒーバッグによるコーヒーの粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーバッグが適している。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができる。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができる。その濃度を強めて濃く出せるなどを課題として研究してきた。また、従来の乾燥済みエキス（インスタントコーヒー）とコーヒー豆の混合より風味がよい（エキスを乾燥すると香りが揮散し成分変化して、多孔質の豆にエキスを浸透させ、乾燥することにより乾燥時の香りが揮散して成分が変化することを減少させた）乳成分や香料を入れた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできるなどを課題として研究してきた。課題を解決することに成功した。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、焙煎豆を適度に粉碎して、その焙煎粉碎豆をエキスに適度に混合して、粉碎焙煎コーヒーにすることにより粉碎焙煎コーヒーと混合した粉碎焙煎体を得るようにすることができる焙煎コーヒーの製造方法であり、また、本発明は、香りをより強く、そして、味をよりよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法であり、また、本発明は、焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50度C以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加して、上記コーヒー飲料を多孔質耐水性の不織布または織物、紙に内包したコーヒーパックによるコーヒーの製造方法

である。

【0005】

【作用】従来からグラインドレギュラーコーヒーを得るために粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができるなどを課題とする。そして、その濃度を強めて濃く出せる。小さい抽出器で多量の抽出液が得られる。ブロック状の場合に、一人分一個で取り分けられて計量なしにし得る。乳成分や香料をいれた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできることを課題として発明された。また、コーヒーバッグによるコーヒーの粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにできることができる、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーバッグが適している。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができるなどを課題として発明された。そして、その濃度を強めて濃く出せる。従来の乾燥済みエキス（インスタントコーヒー）とコーヒー豆の混合より風味がよい（エキスを乾燥すると香りが揮散し成分変化して、多孔質の豆にエキスを浸透させ、乾燥することにより乾燥時の香りが揮散して成分が変化することを減少させた）乳成分や香料を入れた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできることを課題として発明された。また、水だしコーヒーバッグによるコーヒーの粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにでき、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーバッグが適している。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができる。従来のコーヒー豆だけより早目に抽出することができる。その濃度を強めて濃く出せることを課題として発明された。従来の乾燥済みエキス（インスタントコーヒー）とコーヒー豆の混合より風味がよい（エキスを乾燥すると香りが揮散し成分変化して、多孔質の豆にエキスを浸透させ、乾燥することにより乾燥時の香りが揮散して成分が変化することを減少させた）乳成分や香料を入れた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできることを課題として発明したのである。

【0006】

【実施例1】本発明は、焙煎豆のうちにはエキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる。しかし、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることができる。エキスの香りの揮散が激しい乾燥処理に多孔質性の焙煎豆との混合は有効・相性良いと云える早出しコーヒーの製造方法であり、エキ

スに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎コーヒー豆自体のレギュラーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の焙煎豆に香り成分を吸着して乾燥処理における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることができるのであり、エキスの香りの揮散が激しい乾燥処理に多孔質性の焙煎豆の混合は有効・相性良いと云える焙煎コーヒーの製造方法であり、その水出しやお湯出しのコーヒーバッグの場合、抽出時間を見くするためには、粗い目のバッグを使用し、コーヒー豆が有している微粉が粗い目のコーヒーバッグから漏れ出こととなり、焙煎豆の量を少なくすることにより、濁りの量を少なくし得る焙煎コーヒーの製造方法であり、香りをより強く、そして、味をよりよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50.0C以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法である。

【0006】

【実施例1】本発明は、50度C以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重奏、香料のうち、少なくとも、一種を添加して、上記コーヒー飲料を多孔質耐水性の不織布または織物、紙に内包した凍結乾燥または瞬間熱風乾燥した請求項1記載のコーヒー飲料の製造方法である。

【0007】

【実施例2】本発明は、焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトの混合比率が5～90.0重量%である凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法である。

【0007】

【実施例2】本発明は、焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50.0C以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の糖アルコールやサイクロデキストリンのうち、少なくとも一種を使用エキス量に対し0.1～8.0重量%添加したコーヒーバッグによるコーヒーの製造方法である。

【0008】

【実施例3】本発明は、焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度6.0～50.0のコーヒーエキストラクトを50.0C以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加し、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の糖アルコールやサイクロデキストリンのうち、少なくとも一種を使用エキス量に対し0.1～8.0重量%添加したコーヒーバッグによるコーヒーの製造方法である。

【0009】

【実施例4】本発明は、焙煎コーヒーを適度に粉碎した

コーヒーとブリックス度 6. 0 ~ 50. 0 のコーヒーエキストラクトを 50. C 以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加した上記コーヒー飲料を多孔質耐水性の不織布または織物、紙に内包したコーヒーパックによるコーヒーの製造方法である。

【0010】

【実施例5】本発明は、焙煎豆の 50 % をエキスに置換した方法であって、粉碎焙煎豆 5. 0 g と混合し、ブリックス度 25. エキス 4. 0 g を 5 度 C で混合後、凍結乾燥を行ない、粉末状の乾燥品の 6. 0 g を得た。この乾燥品をコーヒー不織布または織物、紙に内包したコーヒーパックに 95 度 C の熱水 160 ml で抽出した。一分で風味のよい抽出液が約 150 ml 得られた。温度も、86 度と適当であった焙煎コーヒーの製造方法である。

【0011】

【効果】本発明は、焙煎豆のうちには、エキスに適度に粉碎焙煎コーヒーを混合することにより粉碎焙煎コーヒーと混合してすることにより瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散しないようにして、また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる。そこで、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーコーヒーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることを可能にした焙煎コーヒーの製造方法である。また、本発明は、香りをより強く、そして、味をよりよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度 6. 0 ~ 50. 0 のコーヒーエキストラクトを 50 度 C 以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法であって、焙煎豆のうちには、エキスに適度に粉碎焙煎コーヒーを混合することにより粉碎焙煎コーヒーと混合してすることにより瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散しないようにして、また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる。そこで、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーコーヒーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることを可能にした焙煎コーヒーの製造方法である。また、本発明は、香りをより強く、そして、味をよりよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度 6. 0 ~ 50. 0 のコーヒーエキストラクトを 50 度 C 以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法であって、焙煎豆のうちには、エキスに適度に粉碎焙煎コーヒーを混合することにより粉碎焙煎コーヒーと混合してすることにより瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散しないようにして、また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる。そこで、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーコーヒーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることを可能にした焙煎コーヒーの製造方法である。また、本発明は、香りをより強く、そして、味をよりよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度 6. 0 ~ 50. 0 のコーヒーエキストラクトを 50 度 C 以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法であって、焙煎豆のうちには、エキスに適度に粉碎焙煎コーヒーを混合することにより粉碎焙煎コーヒーと混合してすることにより瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散しないようにして、また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる。そこで、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーコーヒーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることを可能にした焙煎コーヒーの製造方法である。また、本発明は、香りをより強く、そして、味をよりよくするために焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度 6. 0 ~ 50. 0 のコーヒーエキストラクトを 50 度 C 以下の温度で混合して調整後、凍結乾燥または瞬間熱風乾燥したコーヒー飲料の製造方法であって、焙煎豆のうちには、エキスに適度に粉碎焙煎コーヒーを混合することにより粉碎焙煎コーヒーと混合してすることにより瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散しないようにして、また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる。そこで、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーコーヒーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることを可能に

した焙煎コーヒーの製造方法によりコーヒー飲料の製造方法であって、また、本発明は、焙煎コーヒーを適度に粉碎したコーヒーとブリックス度 6. 0 ~ 50. 0 のコーヒーエキストラクトを 50 度 C 以下の温度で混合して調整時に、砂糖、増感甘味料、乳成分、重曹、香料のうち、少なくとも、一種を添加した上記コーヒー飲料を多孔質耐水性の不織布または織物、紙に内包したコーヒーパックによるコーヒーの製造方法であって、焙煎豆のうちには、エキスに適度に粉碎焙煎コーヒーを混合することにより粉碎焙煎コーヒーと混合してすることにより瞬間熱風乾燥は短時間ではあるが高温下で水分を飛ばすために香りが揮散し、風味の変化が激しい。そこで瞬間熱風乾燥は短時間で高温下で水分を飛ばすために香りが揮散しないようにして、また、凍結乾燥も長時間に渡り揮発性物質を吸引除去するので香りが弱くなる。そこで、エキスに粉碎焙煎コーヒーを混合することにより、焙煎豆自体のレギュラーコーヒーとしての風味分が期待できるだけでなく、多孔質性の炒煎豆自体の香り成分が吸着して乾燥処理時における成分の揮散を保護し、成分や風味の変化を少なくすることを可能にしたコーヒーパックによるコーヒーの製造方法である。本発明は、グラインドレギュラーコーヒーを得るために粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる。熱水抽出することにコーヒーパックが適しているが従来のコーヒー豆だけよりも早目に抽出することができる。そして、その濃度を強めて濃く出せる。小さい抽出器で多量の抽出液が得られる。ブロック状の場合に、一人分一個で取り分けられて計量なしにし得る。乳成分や香料をいれた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできることを効果とする。本発明は、コーヒーパックによるコーヒーの粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーパックが適していることを効果とする。本発明は、その濃度を強めて濃く出せる。従来の乾燥済みエキス（インスタントコーヒー）とコーヒー豆の混合より風味がよい（エキスを乾燥すると香りが揮散し成分変化して、多孔質の豆にエキスを浸透させ、乾燥することにより乾燥時の香りが揮散して成分が変化するのを減少させた）乳成分や香料を入れた場合、レギュラーコーヒー状の風味の良い新しい飲料が手軽にできるのを効果とする。本発明は、水だしコーヒーパックによるコーヒーの粉状かブロック状にして、使用すると、形態をコンパクトにすることができる、早目に抽出することができる熱水抽出することにコーヒーパックが適している。従来のコーヒー豆だけよりも早目に抽出することができる。従来のコーヒー豆だけよりも早目に抽出することができる。